



L'UNICO FRIGIO
MONTATO SU ROTELLE



“SOLO MORETTI”

TESTO *di* FABIO PRACCHIA
FOTO *di* LIDO VANNUCCHI

TEO MUSSO E LA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

Con Baladin, Teo Musso ha imposto in Italia un nuovo modo di concepire la birra. Storia e prospettive di una rivoluzione culturale partita da un piccolo pub in provincia di Cuneo, ma destinata a conquistare il mondo.



Siedo su una panchina sotto il Municipio e mi chiedo «Ma come ha fatto?»

Vedo Piozzo da questo lato di piazza Cinque Luglio Millenovecentoquarantaquattro. La chiesa a destra, dietro di me le solide mura del Municipio, alla mia sinistra il bar Da Cinot con il dehors e il campo da bocce coperto. Il bar mi attira, come sempre. Attraverso la piazza, entro e ordino un caffè. All'interno l'età media è di sessanta anni.

«Da quanto tempo siete aperti?»

«Mio padre aprì nel 1971.»

«Certo non c'è molta gente in giro per Piozzo.»

«In estate i Francesi, ma ormai pochi anche di quelli. Giocano con le bocce di metallo.»

«I Francesi?»

«Sì, i figli degli abitanti di Piozzo che sono emigrati in Francia dopo la Guerra.»

«Vende le birre di Teo?»

«No, vendiamo le Moretti, se vuole.»





La casa di Teo



Sono qua per Teo Musso e la sua storia. Esco dal bar, alla mia sinistra il pub Le Baladin, unica macchia colorata della Piazza. Proprio da questa minuscola località è iniziato il viaggio del mastro birraio più famoso nell'epica della birra artigianale. Venire qui rende l'esatta misura dell'impresa condotta dal giovane piemontese capace non solo di affermarsi come valido imprenditore ma, soprattutto, di rivestire un ruolo principale in un movimento birraio che ha saputo emergere in un paese dove la cultura del vino era, ed è tuttora, dominante. Si è reso protagonista di una rivoluzione birraia dai contorni e dalle conseguenze ancora indecifrabili, ma che in questi anni si sta imponendo con assoluta rilevanza all'attenzione generale. Siamo qui per conoscere la genesi di questo fenomeno ma anche per tracciarne, insieme al suo esponente storico, il possibile sviluppo. Questo è quello che ho in mente, il *dafare* in questa tiepida giornata di gennaio mentre aspetto Teo. E Teo arriva e con lui un vento energico che sparglia il mio diligente spartito. «Scusate se vi ho fatto aspettare, sono rientrato ieri dagli Stati Uniti e domani devo ripartire per l'Africa; ho un sacco di cose da fare. Venite a casa mia» dice. Entriamo nella corte, Teo è alto, affascinante e ha un anello bellissimo alla mano destra. Due tendine si sco-

stano timide all'interno di una piccola finestra e un saluto dolce, silenzioso; uno scambio di significati e un sorriso nato dagli occhi che non rivedremo più durante il giorno. «Qui sono nato e qui ho la cantina di invecchiamento.» La cantina è stata ricavata dalla vecchia casa della famiglia Musso; gli interni sono estremamente curati in uno stile che riporta agli anni Sessanta. Entriamo. Una lunga serie di barrique e tonneau provenienti da alcune delle migliori aziende vitivinicole italiane mi riporta in maniera diretta ad altri ambienti a me più usuali. «In queste botti maturano le mie birre per dare vita al progetto Cantina Baladin» dice Teo. Due birre escono da questa cantina: Lune, dedicata ai grandi vini bianchi e Terre, ottenuta da botti dove hanno sostato vini rossi. In più, viene realizzata una linea esclusiva dedicata ai singoli produttori. «È un omaggio al mondo del vino – racconta Teo – che all'inizio del mio percorso ha costituito un punto di riferimento e ha permesso una collocazione ben precisa per le mie birre.»



Il periodo carbonaro

Musso è stato il primo in Italia a pensare la birra in senso gastronomico elevandola a uno status nobile, lo stesso che veniva clamorosamente concesso al vino. Nel 1986 anno in cui il pub

«Eravamo in cinque o sei in Italia a cercare di affermare la dignità della birra.» A meno di trenta anni Musso ha già le idee molto chiare e la birra Baladin comincia a fare parte di un tamtam

Eppure, nonostante il successo, per molti anni il fenomeno Baladin rimane isolato. Sembra che il destino di Teo sia quello sì di aprire le strade all'innovazione, ma di rimanere isolato nella sua istanza creativa. Fatto sta che una decina di anni dopo il *movimento birraio* comincia a crescere ed è interessante vedere come, dal punto di vista sociologico, si affermi quale rivoluzione nata dal basso, garagista verrebbe da dire ma non nel senso metaforico che si usa applicare al vino bensì in quello vero, pregnante e letterale.

Movimento birraio che nasce dal basso

Baladin si trasforma da pub di qualità a microbirreria diventando un punto di riferimento per gli appassionati, Teo inizia a proporre la sua idea di birra ai grandi ristoranti. Sono anni definiti dallo stesso Teo come *carbonari*.

che per la prima volta varca la stretta cerchia di giovani appassionati per incontrare il grande pubblico. «Ancora una volta sono grato all'esplosione dell'interesse per il vino. In quegli anni le persone hanno cominciato ad avvicinarsi in modo più profondo al mondo enologico e di conseguenza hanno dimostrato più interesse anche per le mie birre, che si discostavano molto dalla percezione comune di bionda in voga a quel tempo.»

Birra di qualità italiana



L'età della rivoluzione

Molti dei birrifici artigianali italiani, che si affermano nella seconda metà degli anni Novanta, nascono infatti dal caldo magma primordiale della passione, senza calcoli e senza velleità. Assistiamo quindi sul finire degli anni Novanta all'affermazione di un movimento nato da una generazione molto più giovane e meno calcolatrice di quella che prima aveva contribuito alla rinascita del vino italiano. Partito in anticipo e con idee che apparivano visionarie, Teo si è trovato a essere il leader carismatico e involontario di un fermento birraio inconsapevole, e soprattutto con un mercato tutto da conquistare. «Sono gli anni dell'esplosione della cultura della birra – afferma Teo – nei quali l'entusiasmo trascinate ha portato tantissimi giovani a sperimentare, creare e, infine, ad affermarsi come vere e proprie realtà imprenditoriali.» Intanto, il marchio Baladin cresce sia come distribuzione sia come attività gestite dal vulcanico mastro birraio di Piozzo, che sembra non conoscere riposo. Con il 2005 Teo inizia a capire non solo le prospettive che si potrebbero aprire per la birra artigianale italiana ma anche la necessità di organizzare un movimento che ha nella spontaneità, nella forza dell'entusiasmo le sue armi migliori ma, se non coordinata nell'ottica del lungo periodo, rischia di perdersi. Nel frattempo apre i battenti Casa Baladin, un ristorante con camere proprio davanti all'ormai storico birrificio di Piozzo. Qui sono sperimentati e proposti gli abbinamenti birra e cibo. Appartiene sempre a quegli anni la progettazione, che culminerà nel 2009, degli spazi Open Baladin, pub di qualità, dove Teo ospita e promuove le migliori birre artigianali italiane. In tre anni l'Open apre a Cinzano, vicino Alba e a Roma. Nascono anche i Baladin Cafè a Cuneo e a Saluzzo, pub più intimi, dove la regina è la birra Baladin. Teo, con altri due prodotto-



ri di birra (Birra del Borgo e Dogfish Head) realizza un brewpub a New York sul tetto del palazzo che ospita Eataly, dove i tre attori producono birre dedicate al progetto. Il successo di Open Baladin mostra come la birra artigianale possa conquistare il grande pubblico. Ma non basta, Teo vuole allargare sempre di più la passione per la birra di qualità mettendo a disposizione le ricette da lui ideate. Un open source senza precedenti, che culmina nel concorso aperto a tutti i mastri birrai dilettanti dal titolo "Una birra per l'estate". In questa festa, oltre al concorso, Teo riesce a portare in quella stessa piazza deserta, da dove è partito questo racconto, migliaia di persone e grande musica internazionale. La diffusione della cultura della birra sembra inarrestabile. L'esplosione è testimoniata dai numeri. Negli ultimi tre anni sono comparse sul mercato

circa 800 etichette di birra artigianale e la situazione attuale è di oltre 450 birrifici dei quali circa 300 non sono brewpub, ma necessitano di imporre sul mercato le proprie birre. Ancora una volta Teo dimostra di avere una percezione lungimirante e la capacità di intuire i possibili sviluppi di questo settore. «La crescita è un fattore positivo ma arriveremo a un punto di saturazione – dice Teo – ma non è questo il problema. Il punto è che se non ci difenderemo qualsiasi grande gruppo imprenditoriale, allettato dalla crescita di questo trend, potrà decidere di entrare nel mercato delle birre artigianali magari creando un proprio marchio con una capacità di ettolitri all'anno molto più alta rispetto alla nostra. Dobbiamo pensare a stabilire delle regole che ci tutelino o inventare qualcosa di nuovo.»

Open Source

23 litri

OG = 1070 (17,4 Plato)

FG = 1017 (4,3 Plato)

Alcol = 7,5% in volume

IBU = 42

Malti

kg 6,25 Malto Pilsner

kg 0,50 Malto Maris Otter

kg 0,25 Malto Pale

Luppoli

g 15 Magnum 12,5% alfa-acidi (90 min.)

g 10 Columbus 12,2% alfa-acidi (45 min.)

g 30 Amarillo 8% alfa-acidi (0 min.)

g 20 Cascade 5,5% alfa-acidi (0 min.)

g 10 Amarillo 8% alfa-acidi (Dry Hopping)

Mash In con acqua a 50°C

48°C per 20 minuti

63°C per 30 minuti

70°C per 30 minuti

Mash Out 78°C

Lievito liquido WYEAST 1056 American Ale.

Temperatura di fermentazione: 20-22°C

Al termine della fermentazione effettuare il travaso del mosto, aggiungere Dry Hopping e portare la temperatura della birra a 4 gradi per 15-20 giorni prima di imbottigliare.





La presa di coscienza

Ci spostiamo verso l'Open di Cinzano per assaggiare ancora. In macchina, Teo parla di quello che sta facendo nel presente. Baladin è diventato, per la legge italiana, un birrificio agricolo, per il momento l'unico in Italia. È un passo epocale, crediamo. Birra e agricoltura, è l'ennesimo omaggio di Teo alla tradizione ma con il sicuro intento di rendere ancora più forte, e indipendente da logiche industriali, la birra artigianale italiana. Oltre a questo, Baladin ha messo in commercio la "Nazionale" la prima birra italiana prodotta con ingredienti provenienti dal nostro paese. Il luppolo è infatti piemontese e l'orzo è della Basilicata dove l'azienda coltiva direttamente circa 70 ettari di terreno. L'obiettivo

è quello di arrivare a una produzione tutta italiana che identifichi al massimo la birra. La trasformazione dei birrifici in aziende agricole, insieme a una normativa chiara riguardo al concetto di birra artigianale, permetterà non solo di tutelare la nostra produzione di eccellenza ma anche di competere con le più affermate realtà birraie mondiali. L'assaggio della Nazionale rivela una birra di straordinario equilibrio senza concessioni all'amaro del luppolo tanto in voga in questo momento. «Il luppolo sta alla birra come la barrique al vino – dice Teo – si deve saperlo usare. Produrre birre semplici ed equilibrate è un'arte difficile. La Nazionale vuole essere solo se stessa: una birra artigianale italiana.» L'ultima novità di casa Baladin

è l'utilizzo per la linea classica di tappi in sughero al fine di eliminare la plastica ed essere, di conseguenza, ecologicamente sostenibili. Nonostante dal 1986 siano passati circa 25 anni Teo è ancora animato da una necessità creativa strabiliante. Ecco la risposta alla mia oziosa domanda iniziale. Questo ragazzo piemontese ha seguito la sua passione senza mai perdere i valori che lo hanno formato. Non importa da dove vieni se hai un sogno da inseguire. Questo vale per lui e per tutti noi.

Fabio Pracchia